

Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Dîner et Dimanche Midi

LES ENTRÉES

Le Foie Gras de Canard 24€

Poêlé et glacé au Gingembre
Poires rôties au Thym frais et Pousses de tétragone

La Courgette 19€

Grillée au Curcuma sous ses Pousses et primeurs de saison

Le Tourteau 22€

En cannelloni d'Avocat parfumé à l'Estragon
et fine gelée d'Orange Sanguine

LES VIANDES

Le Ris de Veau 34€

En Timbale de pâtes Zita, confit d'Oignons au madère et Poitrine fumée, Asperges vertes et Sarrasin

Le Bœuf charolais 37€

Le filet poêlé au vin de Xérès, Pommes Bananes,
Echalotes confites au Beurre salé,
Piment Del Padron et Toast gourmand à la moelle

Côte de Bœuf grillée - race Charolaise 32€

Poids : 1.2/1.4 kg (20 minutes d'attente minimum)

Sauce au Poivre

LES PRIMEURS

La Fregola Sarda 29€

Comme un risotto aux légumes divers

pour 2 personnes minimum

LE FROMAGE

Les Fromages affinés 15 €

LES POISSONS

La Sole 40 €

Entière rôtie d'une Meunière tomatée
et purée de pommes de terre

Le Rouget 35 €

En portfeuille de Légumes au gout d'une Bouillabaisse

Le Homard bleu 45 €

En Cocotte lutée aux Légumes de saison
et Herbes fraîches

NOS SPECIALITES

Bourride 50 €

Boui, Abaisso ! 50 €

Poisson Sauvage Grillé (selon arrivage du marché) les 100 Gr 12 €

Poisson Sauvage Poché (selon arrivage du marché) les 100 Gr 12 €

Poisson en croûte du sel (selon arrivage du marché) les 100 Gr 16 €

Homard Bleu grillé (selon arrivage du marché) les 100 Gr 17 €

Langouste du Pays (selon arrivage du marché) les 100 Gr 20 €

Sur commande pour 2 personnes minimum

LES DESSERTS

Les Pâtisseries du Buffet 15 €

Chocolat Pure Origine de Cuba
aux douceurs d'estragon 15 €

Soufflé aux suprêmes de Citron vert
et sorbet à la Pomme acidulée 15 €

Banane confite au Café comme un vacherin 15 €

Autour des saveurs de l'Ananas 15 €

Sorbets et Glaces Artisanaux 8 €

Prix Nets par Personne

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».



Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

MENU à 55 €

« AVÉ L'ASSENT »

(Uniquement le soir et le dimanche)

L'œuf de Poule meurette au Mourvèdre de Bandol
garniture grand-mère et Toast melba

Ou

Le retour de pêche à L'Escombrière en Carpaccio,
aux Croûtons dorés et aux Agrumes,
fine tranche de Poutargue

La pêche en « Battudon » et « Entremaille » de nos
pêcheurs et la garniture du moment

Ou

Le Veau « à la cuillère »
La joue braisée aux Olives vertes et purée de
Pommes de terre

Dégustation de notre plateau de fromages affinés

Les Pâtisseries du Buffet
élaborées par notre Chef Pâtissier

MENU à 80 €

« DÉGUSTATION »

(Uniquement le soir et le dimanche, pour l'ensemble des convives)

Le poisson de Méditerranée en tartare,
Aux saveurs d'agrumes et de caviar Oscière

Le Foie Gras de Canard,
Poêlé et glacé au Gingembre
Poires rôties au Thym frais et Pousses de tétragone

La pêche en « Battudon » et « Entremaille » de nos pêcheurs
En tarte fine pissaladière

Le Bœuf Charolais,
Le filet poêlé au vin de Xérès, purée de Pommes de terre,
Echalotes confites au Beurre salé, Piment Del Padron et
Toast gourmand à la moelle

Dégustation de notre plateau de fromages affinés

Une pré-douceur

Banane confite au café comme un vacherin

COTES DE PROVENCE AOC

Château Sainte Marguerite (75 cl) 35 €

Saint André des Figuières (75 cl) 35 €

Chateau de Brégançon (75 cl) 31 €

Domaine Jas d'Esclans (75 cl) 30 €

Eaux Minérales litre 6 €

Bière des Iles d'Or (33 cl) 7 €

MENU à 15 € (Pour enfants - 12 ans)

« DESTOUT PETITS »

Le Sac de Billes
Salade de Tomates Mozzarella Bufala au Basilic

Ou

Le Toast de Fromage frais
et variation de Légumes

Les Goujonnettes de poisson,
sauce mayonnaise à la moutarde violette

Ou

Le Baby Burger
et ses Frites Maison

Glaces Artisanales ou Pâtisseries Maison

Prix Nets par Personne

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».



Restaurant Gastronomique « La Rascasse »

La Carte du Lundi au Samedi Midi - hors jours fériés -

Parce qu'un déjeuner doit rester un moment d'évasion, qu'il commence dès votre entrée sur la Presqu'île avec les Marais Salants et leurs flamants roses, se poursuit avec notre charmante Eglise Saint-Pierre qui bénit nos pêcheurs du Port du Niel une fois par an, nous avons voulu continuer ce voyage en vous offrant une cuisine de saison qui change chaque jour. Bien sûr tout ceci ne reste que prétexte afin de vous attirer et de vous séduire par notre belle et discrète contrée Arbanaise.

« Échappée Arbanaise face au Grand Ribaud »

(Entrée - Plat ou Plat - Dessert) 30 €

(Entrée - Plat - Dessert) 35 €

Le Poulpe de Méditerranée,
en carpaccio, Poivrons arlequins en condiment de sésame
& huile de Noisette

Ou

La Courge Butternut,
En soupe épicé au Gingembre, ses graines caramélisées à la
fleur de Sel

Ou

L'Oeuf de Poule,
en mimosa parfumé à la Truffe & Légumes croquants

La Morue de Bilbao,
en brandade parfumée à la Truffe, gourmande de Mascarpone

Ou

La Joue de Veau,
en blanquette cuisinée à l'ancienne

Ou

La Carotte des Sables,
Cuisinée sous toutes ses formes au Cumin & Miel de fleur

Tartelette Mirabelle

« Retour de Pêche »

Poisson grillé entier du jour et
Pâtisserie du Buffet à 35 €

Les Poissons Grillés du Jour
des Pêcheurs du Port du Niel
et Poissons Sauvages
de Méditerranée

A CONFIRMER AVEC
LE MAITRE D'HOTEL

Prix Nets par Personne

Aucun supplément au titre du service n'est dû par le client. Sur demande une carafe d'eau est gracieusement mise à disposition. Tout changement à ces menus entraîne une facturation « à la carte ».

